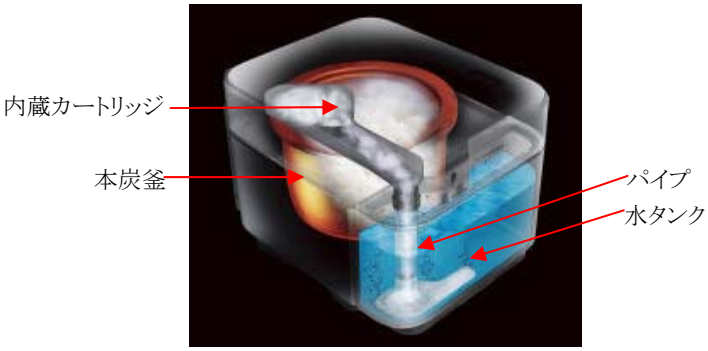
特長の補足

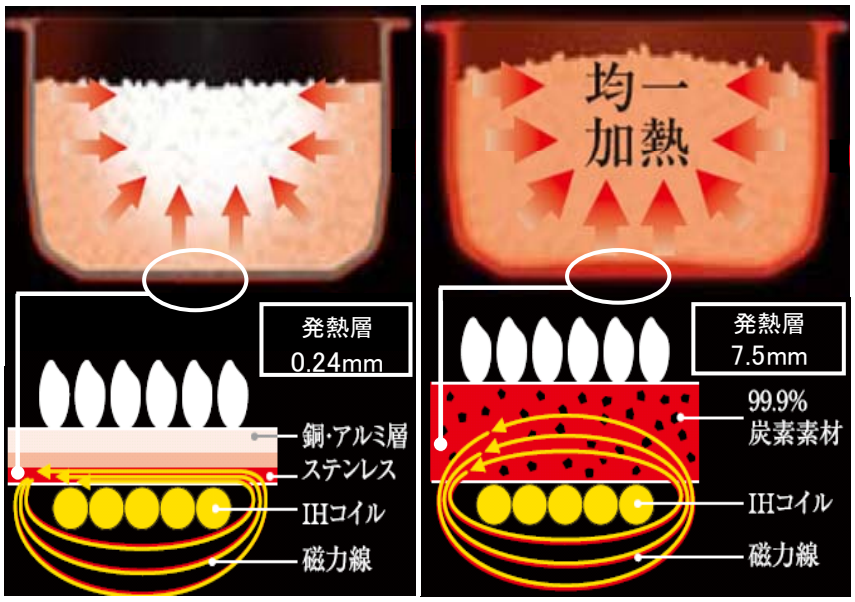
1.「水冷式蒸気回収システム」

炊飯中に発生する蒸気を、ふた内側の内蔵カートリッジとパイプを経由して凝縮し、本体前面の水タンクに回収します。この蒸気回収システムは外に蒸気を逃がさず、沸騰後もふきこぼれが無く、大火力を持続します。従来天面に施されていた蒸気口が無く、また蒸気を回収するための電力も一切使用しません。



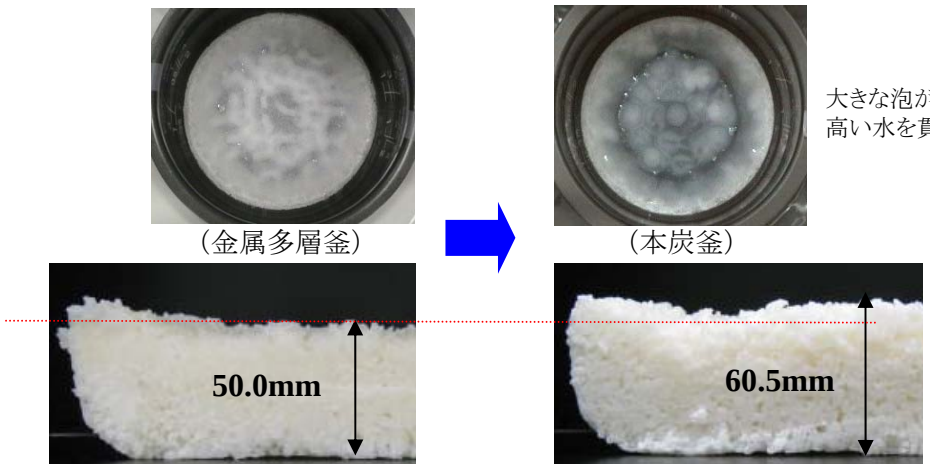
2. 炭釜「本炭釜」の特性

通常の金属多層釜はステンレスやアルミニウム、銅などを積層し、外表面の薄いステンレス層の発熱を内層のアルミニウムなどへ伝える構造となっていますが（外表面発熱）、内釜「本炭釜」は IH の磁界と誘導電流によく合うバランスのとれた電気抵抗と比透磁率を持ち、磁力線が素材の中に深く浸透して釜の厚み全体が発熱するのでお米をしっかりと均一に加熱します（釜厚全体発熱）。



外表面発熱（金属多層釜）　　釜厚全体発熱（本炭釜）

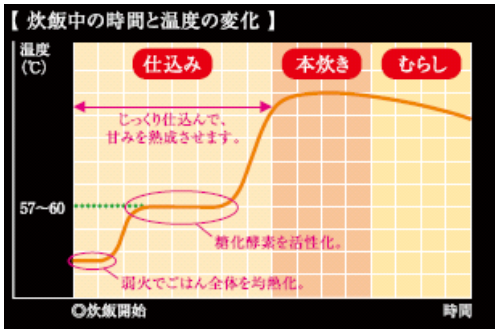
そして、本炭釜は釜底の中央部から多くの熱を発生させ、大きな泡を次々と沸き立たせます（激沸騰）。この泡がお米を押し上げながら通り抜けていくため、お米一粒一粒がふっくらと炊き上がります。

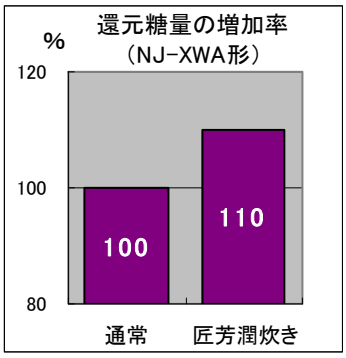


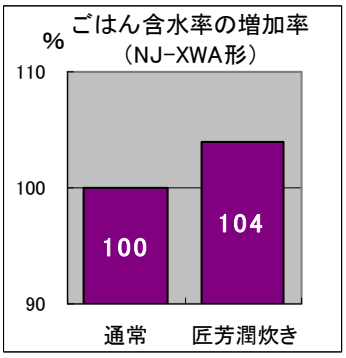
釜底中央からの大きな泡が繰り返し発生することで、蒸気の通り道（隙間）ができ、お米がよりふっくら炊き上がる。内釜中央部高さ約 20%アップ（当社比）

3. 「匠芳潤炊き」モード

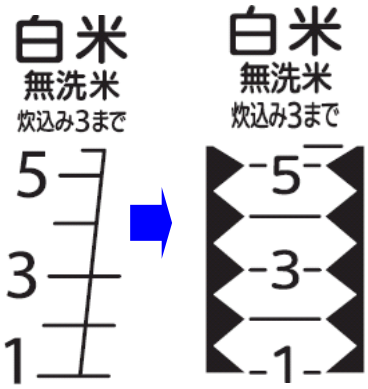
炊飯工程は仕込み（予熱）、本炊き、蒸らしの 3 工程から成り立ちます。「匠芳潤炊き」は、仕込み工程を 15 分長くした炊飯モードです。本炭釜の持つ優れた均一加熱性で、デンプン分解酵素（糖化酵素）を活性化する温度帯（57～60℃）を 5 分長く保ち、お米全体から糖度を引き出すので、より甘みが強調されたごはんに仕上がります。また、はじめの低温状態を 10 分間維持することで、お米のベタつきを抑えながら吸水を促進し、ツヤを引き出します。



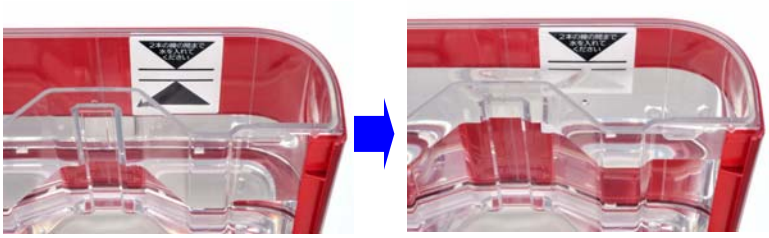




4. 見やすさ、扱いやすさ



水位線比較（左：従来品　右：V ぴた目盛）



水を入れた分だけ目盛が消える水位線

（水位の範囲を従来の幅 6.8mm から 12.0mm と約 1.8 倍に）

ホワイトバックライト液晶

その他の特長

1. NJ-XWA10J 形、NJ-XSA10J 形共通
   (1)5 つのヒーターで内釜全体を包み込んで加熱する「五重全面加熱」を搭載
   (2)放熱板(内ぶた)には遠赤炭コートを採用
   (3)GABA（γ-アミノ酪酸）を増やす健康玄米や、分づき米専用の炊飯モード採用
   (4)密閉状態で保温するから、ごはんの黄ばみや乾燥を大幅に抑制
   (5)炊飯中をお知らせする赤色 LED（炊飯お知らせランプ）を本体天面に搭載
2. NJ-XWA10J 形
   (1)本体カラーはルビーレッドのほか、重厚感あるピアノブラックを採用
3. NJ-XSA10J 形
   (1)本体カラーはルビーレッドのほか、清潔感あるクリスタルホワイトを採用
   (2)仕込み時間を長くして甘みと含水率を増加する「芳潤炊き」モード採用※5
   (3)お米の芯まで水を吸わせてツヤとハリを引き出す「可変超音波吸水」を採用

※5：NJ-XSA10J 形の通常炊飯との比較。還元糖量の増加率約 7%、仕込み工程直後におけるお米の含水率の増加率 4%

主な仕様

形名	NJ-XWA10J 形	NJ-XSA10J 形
本体カラー	ルビーレッド(R) ピアノブラック(K)	ルビーレッド(R) クリスタルホワイト(W)
炊飯容量	1.0L(約 5.5 合)	
幅×奥行×高さ	253×348×230mm	
質量	約 6.1kg	約 6.3kg
炊飯時消費電力	1,350W	1,270W
炊飯方式	水冷式蒸気回収システム(蒸気密封うまみ炊き)	
内釜(厚さ)	本炭釜(5mm) [釜底中央部 7.5mm]	炭コート 5 層厚釜 炭炊釜 (3.5mm)
水位目盛	V ぴた目盛	
ヒーター数	5(五重全面加熱)	
遠赤炭コート放熱板	○	
可変超音波吸水	―	○
炊飯メニュー※6	白米・無洗米・発芽米・胚芽米・おかゆ・すし・炊込み・おこわ・玄米・ 健康玄米・分づき米(3 分・5 分・7分)	
	匠芳潤炊き(白米・無洗米)	芳潤炊き(白米・無洗米)
炊飯お知らせランプ	○	
二重液晶	ホワイトバックライト液晶	グレー液晶
付属品	しゃもじ、しゃもじ受け、計量カップ(白米用、無洗米用) 取扱説明書(メニュー集付)	

※6:胚芽米・すし・おこわは、水位目盛にあわせて炊飯

商標関連

「蒸気レスIH」は三菱電機の登録商標です。

製作担当工場

三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1
TEL 048-584-7059

お客様からのお問い合わせ先／資料請求先

三菱電機お客さま相談センター
フリーダイヤル 0120-139-365